Manual de instrucciones y mantenimiento

MONROC

EXPOBAR®

.....

.....

U / ES

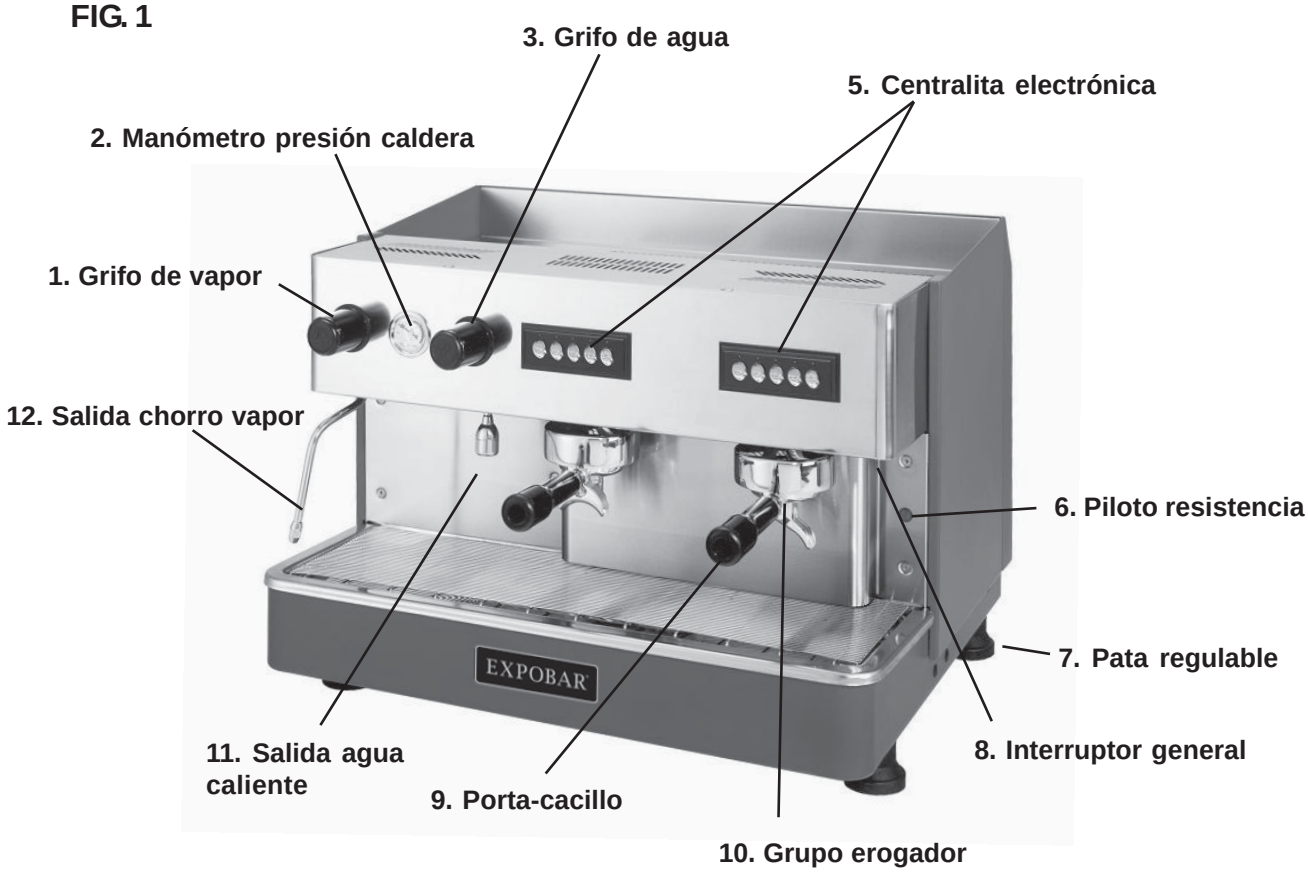
Rev. 090129

1.	Indice	Pág. 2
2.	Identificación de los componentes externos	Pág. 3
3.	Características	Pág. 3
4.	Dotación	Pág. 4
5.	Instalación de la máquina de café	Pág. 4
6.	Carga de agua en la caldera	Pág. 5
7.	Manómetro	Pág. 5
8.	Puesta en marcha	Pág. 5
9.	Colocación del porta-cacillo en el grupo erogador	Pág. 6
10.	Erogación de café	Pág. 6-7
11.	Centralita	
11.1	Programación de la centralita electrónica	Pág. 8
11.2	Alarmas de la centralita electrónica	Pág. 9
12.	Calentamiento de líquidos	Pág. 9
13.	Extracción de agua para infusiones	Pág. 9
14.	Limpieza de la máquina de café	Pág. 10
15.	Limpieza del grupo erogador	Pág. 10
16.	Aconsejamos	Pág. 11
17.	Posibles anomalías	Pág. 12
18.	Precauciones	Pág. 12

LEA DETENIDAMENTE EL PRESENTE MANUAL DE INSTRUCCIONES Y MANTENIMIENTO ANTES DE INSTALAR O EMPEZAR A UTILIZAR LA MÁQUINA DE CAFÉ

2. Identificación de los componentes externos MONROC

FIG. 1



3. Características MONROC

Modelo	Grupo Número	Medidas mm. Ancho fondo alto			Caldera Litros	Potencia (W) Resistencia	Total	Voltaje Vac	Peso Kg.
2 Grupos	2	650	530	480	11,5	3050	3235	230	60

4. Dotación MONROC

Para los modelos: 2, 3 y 4 grupos.
2 portas completos para dos tazas
+ 1 porta completo para 1 taza.
+ 1 latiguillo de ½ metro.
+ 1 membrana limpia grupo.

5. Instalación de la máquina de café MONROC

La máquina, al ser instalada en su mueble cafetero, se le debe buscar una horizontabilidad lo más perfecta posible (para ello haga uso de sus pies regulables) a fin de que el café salga igualmente repartido a todas las tazas.

- **Instalación eléctrica:**

La instalación eléctrica de la máquina de café deberá ser realizada por personal cualificado, siguiéndose siempre las siguientes indicaciones de seguridad:

a) Verifique que los datos eléctricos que figuran en la placa de características deben corresponder con los de la instalación de su local o domicilio.
b) Obligatoriamente deberá tener la máquina de café conectada a una toma de corriente con toma a tierra que cumpla con las normativas vigentes en su país.
c) Deberá protegerse la línea eléctrica del lugar de instalación con un interruptor magnetotérmico adecuado a la potencia absorbida por la máquina de café, indicada en la placa de características.
d) Deberá haber un relé diferencial adecuado a las características de la instalación.
e) Asegúrese de que la sección de los cables de la instalación sea apropiada para la intensidad consumida por la máquina de café.
No utilice alargadera, ni adaptadores, ni tomas múltiples en la conexión de la máquina de café a la red.

- **Instalación hidráulica:**

Haciendo uso del latiguillo que incorpora la máquina, conéctela a una toma de agua de 3/8" macho, con válvula de paso. Es obligatorio intercalar un descalcificador entre la válvula y la máquina **(en la dotación tiene otro latiguillo de 50 cm. para hacer esta conexión). En un capitulo posterior le explicaremos como regenerar las resinas del descalcificador para que continúen reteniendo las partículas de cal.**

El fabricante no se responsabilizará de las lesiones o daños a la salud en personas y/o animales, así como daños materiales que pudiera ocasionarse como consecuencia de una instalación incorrecta de la máquina de café.

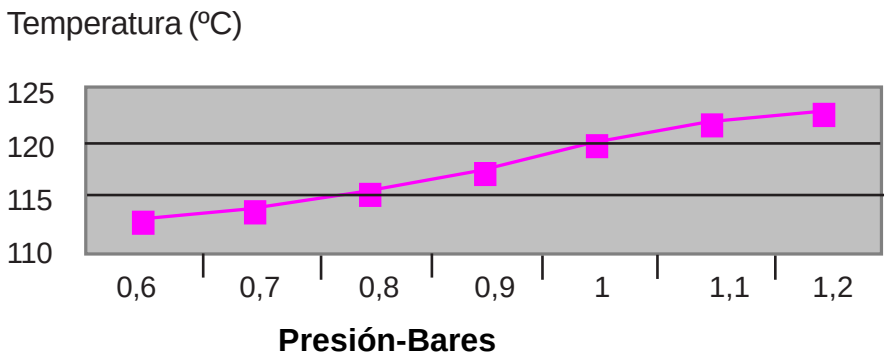
6. Carga de agua en la caldera MONROC

La carga de agua es realiza automáticamente.

7. Manometro MONROC

Nos indica la presión en el interior de la caldera

Relación Presión-Temperatura



8. Puesta en marcha MONROC

1. Abra la válvula de paso de agua, externa a la máquina de café.

2. Conecte el interruptor general, -ver (8) Fig. 1-.

3. Abra el grifo de vapor hasta que salga vapor.
"El piloto rojo, -ver (6) Fig.1 -, nos indica que la máquina se esta calentando. Cuando se apague nos indica que la máquina ha alcanzado su temperatura ideal".

4. Accione el pulsador erogador,-ver (4) Fig. 1-, o la centralita, -ver (5) Fig. 1-, hasta que salga agua de forma continua por los grupos erogadores, -ver (10) Fig. 1.

9. Colocación del porta-cacillo en el grupo erogador MONROC

La carga de agua es realiza automáticamente.

FIG. 2

COLOCACIÓN DEL PORTA-CACILLO EN EL GRUPO EROGADOR

El porta tiene en los laterales dos salientes, deben hacerse coincidir con unas entradas que tiene el grupo, cuando sea así gire de izquierda a derecha hasta conseguir que el mango del porta quede totalmente perpendicular a la máquina de café.

POSICIÓN CORRECTA DEL PORTA EN EL GRUPO

FIG. 3

CORRECTO

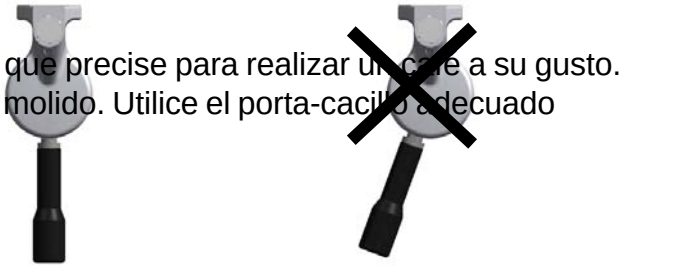
LAS GOMAS ESTAN GASTADAS

10. Erogación de café MONROC

MODELO PULSER

a) Retire de la máquina de café el porta-cacillo.

b) Coloque sobre el cacillo la dosis de café que precise para realizar un café a su gusto. Preferentemente que el café esté recién molido. Utilice el porta-cacillo adecuado para ello,-ver Fig. 4-.



c) Presione el café con el prensa café.

d) Posicione el porta-cacillos en el grupo y asegúrese que está bien ajustado,-ver Fig.3-, coloque la taza debajo de la salida del porta-cacillos y accione el interruptor de erogación,-ver (4) Fig. 1-.

MODELO CONTROL

a) Retire de la máquina de café el porta-cacillo.
b) Coloque sobre el cacillo la dosis de café que precise para realizar un café a su gusto. Preferentemente que el café esté recién molido. Utilice el porta-cacillo adecuado para ello,-ver Fig. 3-.
c) Presione el café con el prensa café.
d) Seleccione la opción que desee de la centralita electrónica.

La centralita viene programada con 4 dosis estándar (estas son reprogramables a su gusto, ver programación) y una erogación continua. Los cuatro primeros pulsadores (1café corto – 1 café largo – 2 cafés cortos – 2 cafés largos) son de desconexión automática, y el quinto es de café continuo, para desconectarlo deberemos volverlo a pulsar

DEJE SIEMPRE COLOCADO EL PORTACACILLOS EN EL GRUPO.
Es muy importante para mantenerlo siempre a la temperatura idónea y de ese modo conseguir un buen café exprés.

.

FIG. 4

Porta-cacillo para dos dosis de café
Cacillo para dos dosis de café
Porta-cacillo para una dosis de café
Cacillo para una dosis de café

11.1. Programación de la centralita electrónica

Mantener pulsado durante 8 segundos el botón de continuo, de cualquiera de las dos centralitas. A continuación se encenderán de forma intermitente las luces de los cafés continuos.
Pulse la dosis de café que desee reprogramar (1 café corto 1 café largo – 2 cafés cortos –2 cafés largos). Empezará a erogar café. Cuando haya obtenido la dosis deseada, vuelva a pulsar la dosis de café que ha escogido para finalizar la erogación de café, y la dosis quedará memorizado. Repita el proceso con los otros pulsadores.

Muy importante: Cuando reprograme cualquier dosis en la centralita de la izquierda (mirando de enfrente la máquina), esa dosis se memorizará en las dos centralitas.
Ejemplo: Reprogramamos la dosis del botón de un café corto de la centralita de la izquierda, automáticamente la dosis nueva que hemos memorizado, queda memorizada en el botón de un café corto de las otras centralitas.
Únicamente ocurre con la centralita de la izquierda, si reprogramamos otra centralita, solo se modifica ella misma.

La reprogramación de las dosis de café debe hacerse con café fresco en el cacillo.

FIG. 5

11. Centralita electrónica MONROC

11.2. Alarmas de la centralita electrónica

- Cuando la centralita electrónica detecta falta de agua en la caldera avisa, parpadeando las cinco luces de la centralita.
- Cuando la centralita electrónica detecta problemas con el contador volumétrico, esta avisa con la luz de la dosis que hemos pulsado, parpadeando.
- Tiempo máximo de seguridad. Cualquier dosis tiene un tiempo máximo de erogación de café de 5 minutos.

12. Calentamientos de líquidos MONROC

Calentamientos de líquidos

a) Colocar la lanza de vapor, sobre la bandeja y abra un poco el grifo de vapor, -ver (1) Fig. 1-, para que salga el agua condensada que pueda quedar en la lanza.
b) Cierre el grifo de vapor.
c) Ponga la lanza de vapor dentro del líquido que queramos calentar.
d) Abra el grifo. Empezará a calentar (con el grifo abierto, no sacar nunca la lanza de vapor de dentro del líquido que vayamos a calentar, provocaría proyecciones de líquido caliente y podríamos quemarnos con el vapor).
e) Cuando hayamos finalizado el proceso, colocar el vaporizador sobre la bandeja, abrir el grifo de vapor para limpiar el interior de la lanza, por residuos de leche u otros líquidos, cerrar el grifo y con una bayeta húmeda limpiar el exterior de la lanza.

13. Extracción de agua caliente para infusiones MONROC

Extracción de agua caliente para infusiones

- Ponga debajo de la lanza de agua un recipiente, donde quiera depositar el agua caliente.
- Abra el grifo de agua, -ver (3) Fig. 1,- hasta que haya obtenido el agua necesaria.
- Cierre el grifo.

Limpieza de la máquina de café

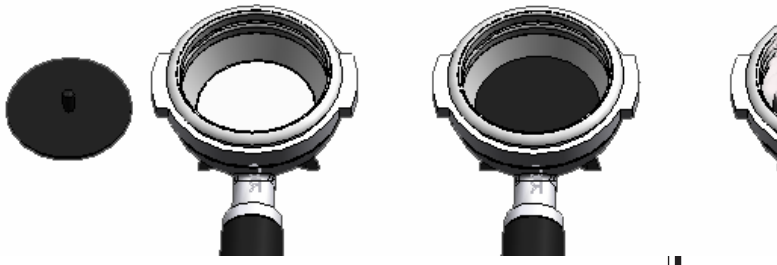
Desconecte la máquina para limpiarla. Toda la parte exterior de la máquina de café se puede limpiar con una bayeta húmeda, utilizando detergentes NO agresivos. No utilizar disolventes ni desengrasantes.

Limpieza del grupo erogador

a) Retire de la máquina el porta-cacillo.
b) Ponga dentro del porta-cacillo la membrana filtro,-ver Fig. 6-.
c) Introduzca un sobre de detergente dentro del porta-cacillo. Se debe utilizar detergentes especiales para la limpieza del grupo erogador.
d) Introduzca el porta-cacillo en la máquina de café y pulse el pulsador erogador, -ver (4) Fig. 1,- durante unos 10 segundos.

· Repita esta operación un mínimo de 5 v

Importante: Una vez finalizado el ciclo de lim
enjuagarlo. Repetir la limpieza del grupo perc
de restos.



”NO MANIPULAR EL PORTACACILLOS DU
Se debe realizar la limpieza del grupo sin det
los días.
Se debe realizar la limpieza del grupo con detergente, una vez la semana.Cacillo

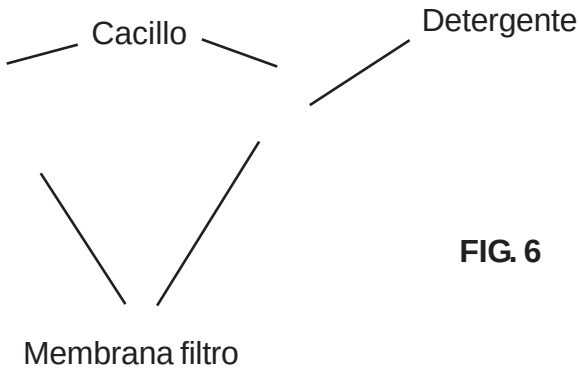


FIG. 6

Aconsejamos

- Debe realizar la limpieza del grupo sin detergente, únicamente con la membrana y agua, todos los días.
- Se debe realizar la limpieza del grupo con detergente, una vez a la semana.
- Según la dureza de cal, haga la descalcificación.
- Utilice café recien molido, para mantener mejor las propiedades del café aroma y sabor.
- Para preparar un buen café, no olvide que tanto el grupo erogador como el porta-cacillo deben estar calientes y a una temperatura constante, por lo que es conveniente que el porta-cacillos este siempre colocado en el grupo.

17. Posibles anomalías MONROC

Posibles anomalías

Estas averías vienen producidas por la cal:

- **El café no sale a la temperatura adecuada:**
- Los tubos de salida de los intercambiadores de calor están obstruidos por la cal.
- **No sale agua por los grupos erogadores:**

18. Precauciones MONROC

Precauciones

- Mientras este preparando un café no saque nunca el porta-cacillos el agua caliente a presión podría provocarle quemaduras.
- No manipular nunca el interior de la máquina, sólo debe hacerlo personal cualificado y autorizado.
- No introducir objetos extraños por los agujeros de ventilación
- Revise periódicamente la bandeja de desagüe.
- No deje que los niños utilicen la máquina podrían sufrir quemaduras.
- No utilizar la máquina con las manos mojadas o con los pies mojados o descalzo.
- Para desconectar la máquina de café de la red, no tire nunca del cable, siempre de la clavija.
- Acuda siempre a personal técnico cualificado y autorizado ante cualquier duda.

El fabricante se reserva el derecho de modificar la máquina sin previo aviso con el fin de mejorar su producto.

EXPOBAR®

SERVICE

.....

.....

.....

CREM International AB
Box 960, 671 29 ARVIKA, Sweden
Tel: +46 (0)570-477 00, Fax: +46 (0)570-47719
E-mail: info.se@creminternational.com www.creminternational.com

Art. nr/Art. no. 1730040